

槐豆胶 角豆胶 增稠剂

产品名称	槐豆胶 角豆胶 增稠剂
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	118.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

CAS:9000-40-2

又称：角豆胶 洋槐豆胶 槐豆胶 性状：白色至黄色粉末
颗粒或扁平状片，无臭或带微臭，能分散于热或冷的水中形成溶胶 用途：增稠剂 稳定剂
;乳化剂；胶凝剂；用于果酱 果冻和奶油干酪，可改善抹性能。 限量：雪糕 冰棍 果冻 果酱
冰淇淋5.0g/kg 含量：99%

槐豆胶 英文名称 Locust bean gum

中文别名 角豆胶; 刺槐豆胶

用途：槐豆胶的特性之一是具有结合大量水的能力，食品行业利用槐豆胶的这一特性，广泛地用以制备各式各样的食品。在食品工业中，槐豆胶有80%～85%用于制造乳制品和冷冻甜食。与淀粉合用于玉米片的沙司和调味液，可改善其体形、口感和黏度。通常与[其他](#)食用胶复配用作增稠剂、持水剂、黏合剂、[乳化剂](#)、胶凝剂等。用于干酪生产，可加快奶酪的絮凝作用，增加产量并增进涂布效果，还有增香作用。在奶制品及冷冻奶制品中可充当持水剂，增[进口](#)感及防止冰晶形成。用于肉制品、西式香肠等加工中可改善持水性能以及改进肉食的组织和冷冻-融化稳定性。

物化性质：白色至黄白[色粉](#)
末、颗粒或扁平片状。无臭或带微臭。能分散于热或冷的水中形成溶胶，pH值为5.4～7.0，添加少量四硼酸钠则转变成凝胶。分散于冷水中仅部分溶解，80℃完全溶解，成黏稠液。在pH值为3.5～9.0时，黏度几乎无影响，在此pH值以外时，黏度降低。食盐、氯化镁、氧化钙等溶液对其黏度无影响，但酸(尤其是无机酸)、氧化剂会使其盐析，降低黏度。添加食盐前如预先添加[明胶](#)、卡拉胶、葡萄糖、蔗糖、[甘油](#)等，可在一定程度上防止盐析。

在食品

工业中主要作

增稠剂、乳化剂和稳定剂。

最重要的特点是它与琼脂、丹麦琼脂、卡拉胶及[黄原胶](#)

等亲水胶体有良好的凝胶协同效应，可使复合后的用量水平很低并改善凝胶组织结构。